DEL FRATE - APERITIVO ...

DALLE 18:00 ALLE 20:00

- DAL FORNO -

- GASTRONOMIA -

- FRITTI -

€ 6

€ 6

€ 5

€ 5

€ 6

€ 7

€ 7

€ 7

€ 6

€ 7

LE VERDURE IN PASTELLA

CAMEMBERT FRITTO CON

SUPPLI' CLASSICO (2 PZ)

SUPPLI' CACIO E PEPE (2PZ)

OLIVE ASCOLANE FATTE A MANO

- SOTTOLI -

CARCIOFINI ALLA BRACE - Agnoni

CIPOLLINE BALSAMICHE - Agnoni

MELANZANE SOTT'OLIO - Agnoni

POMODORINI APPESI- De Carlo

CIME DI RAPA - Agnoni

MOSTARDA DI FRUTTA

•	- CROISSANT -
•	CARPACCIO DI BLACK ANGUS, ZABAIONE
•	AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO
•	FOIE GRAS E CIPOLLE CARAMELLATE
•	SALMONE, BUFALA E RUCOLA
•	
•	- FOCACCE -
•	MORTADELLA DI BOLOGNA
•	PROSCIUTTO DI NORCIA
•	PROSCIUTTO PATA NEGRA
•	BUFALA E PROSCIUTTO DI SAURIS
•	BUFALA E ALICI DEL CANTABRICO
•	CULATELLO, GRANA E POMODORINI APPE
	DE CARLO
•	- DOLCI -
•	TIRAMISU' ESPRESSO
•	ZUPPA INGLESE
•	MONT BLANC
	SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA
	PERE E ZABAIONE

CARPACCIO DI BLACK ANGUS, ZABAIONE
AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO
FOIE GRAS E CIPOLLE CARAMELLATE
SALMONE, BUFALA E RUCOLA

€ 6

€ 6

€ 6

OCACCE -

MORTADELLA DI BOLOGNA	€
PROSCIUTTO DI NORCIA	€
PROSCIUTTO PATA NEGRA	€
BUFALA E PROSCIUTTO DI SAURIS	€
BUFALA E ALICI DEL CANTABRICO	€
CULATELLO, GRANA E POMODORINI APPESI	
DE CARLO	€

DOLCI -

TIRAMISU' ESPRESSO	€ 8
ZUPPA INGLESE	€ 8
MONT BLANC	€ 8
SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA	€ 8
PERE E ZABAIONE	€ 8
VARIAZIONE DI NOCCIOLA	€ 8
TAGLIATA DI FRUTTA	€ 6

- CAFFE' -

ESPRESSO	€ 2
DECAFFEINATO	€ 2

- BUFALA -

MOZZARELLA DI BUFALA (250 gr)	€ 1
CON ALICI DEL CANTABRICO	€ 1
• CON PROSCIUTTO SAURIS	€ 1
CON POMODORINI DEL CARLO	€ 1

- TAGLIERI -

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

SELEZIONE DI PROSCIUTTI	€ 14
SELEZIONE DI SALUMI	€ 12
SELEZIONE DI FORMAGGI	€ 12
PATA NEGRA - SPAGNA	€ 16
SAN DANIELE - FRIULI	€ 12
SAURIS - UDINE	€ 12
NORCIA - UMBRIA	€ 10
FIOCCO DI CULATELLO DI MODENA	€ 10

- CRUDI -

€ 8

€ 14

TARTARA DI MANZO TRADIZIONALE (80gr)	€ 10
TARTARA DI TONNO ALLA CATALANA (80 gr)	€ 10
CARPACCIO DI MANZO	€ 10
CARPACCIO DI PESCE	€ 10

Menù del Ristorante Carta dei Vini Distillati

MORTADELLA DI BOLOGNA



	ristorante.enotecadelfrate.it
0	@delfrateristorante
F	@delfrateristorante
S	Info e Prenotazioni - 06 3236437



FORMULA LUNCH

-20%

per gustare gli stessi piatti del Menù della Cena Tutti i giorni dalle 12.30 alle 15.00 bevande escluse non applicabile ai Menù Degustazione gradita la prenotazione

DEL FRATE EVENTI

CATERING - BANQUETING

un servizio a 360° tagliato su misura organizzazione Eventi Aziendali e Privati, Business Lunch, Feste, Rinfreschi, Degustazioni chiedi allo Staff la Brochure dei servizi offerti preventivo gratuito

Chef a domicilio

sentiti ospite a casa tua un personal chef si occupa di tutto preventivo gratuito

Cena con il Produttore

un viaggio enologico tra eccellenze di piccole aziende italiane abbinate ai piatti studiati dallo Chef per esaltarne le qualità Degustazione guidata con Sommelier e cena

ad un prezzo speciale

Cene in Enoteca

per eventi privati o aziendali riserviamo una o più sale o l'intero ristorante, proponendo Menù Degustazione con vini in abbinamento

Gift Card Personalizzata

regala una cena, una degustazione, un aperitivo disponibili diverse soluzioni e tagli

.. DEL FRATE - APERITIVO ..

DALLE 18:00 ALLE 20:00

- CALICI -

- BOLLICINE -

- VINI BIANCHI -

PINOT BIANCO TRADITION 2021 - TERLANO - Alto Adige		€ 7
MULLER THURGAU 2021 - H.LUN - Alto Adige		€ 6
LUGANA I FRATI 2022 - CA' DEI FRATI - Lombardia		€ 7
VERDICCHIO DI JESI TRALIVIO 2019 - SARTARELLI - Marche		€ 7
CHARDONNAY CALANCHI DI VAIANO 2021 - D'AMICO - Lazio	Bio	€ 6
MALVASIA PUNTINATA CARDITO 2021 - GIANGIROLAMI - Lazio		€ 6
VERMENTINO SALENTO TIMO 2022 - SAN MARZANO - Puglia		€ 6
ANGIMBE' 2021 - CUSUMANO - Sicilia		€ 6
CHABLIS 2019 - DOMAINE SERVIN - Francia		€ 12

- VINI ROSATI -

LAGREIN ROSE' 2022 - HOFSTATTER - Alto Adige	€ 7
CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE 2021 - MONTALI - Abruzzo	€ 6
NERO DI TROIA ROSATO KIA ROS 2022 - DOMUS HORTAE - Puglia	€ 6

- VINI ROSSI -

BOLGHERI ROSSO 2020 - TENUTA LE COLONNE - Toscana	Bio	€	8
CILIEGIOLO PIALLUNGO 2021 - LA MONTANINA - Toscana	Bio	€	6
SYRAH 2020 - POGGIO GRAFFETTA - Sicilia		€	6,5
BOURGOGNE PINOT NOIR 2021 - DOMAIN CHICOTOT - Francia		€	12

- VINI LIQUOROSI E PASSITI -

PASSITO DI PANTELLERIA - Sicilia	€ 8
MOSCATO VENETO DINDARELLO - Veneto	€ 8
MUFFATO DELLA SALA - ANTINORI - Toscana	€ 8
DON PX PEDRO XIMENEZ - Spagna	€ 8

BIRRA

MENABREA Vetro Cl. 33	€ 5
BALADIN NAZIONALE Vetro Cl.33	€ 6,5
BALADIN YSAAC Vetro Cl.33	€ 6,5
BALADIN WAYAN Vetro Cl.33	€ 6,5

- SOFT DRINK -

- ANALCOLICI -

COCA COLA Vetro CI.33	€ 4.5
COCA COLA LIGHT Vetro Cl.33	€ 4,5
CHINOTTO NERI Vetro CI.20	€ 4,5
SCHWEPPES Vetro CI.20	€ 4
SCHWEPPES PREMIUM Vetro Cl.20	€ 4,5
SCHWEPPES LEMON Vetro CI.20	€ 4
FEVER TREE INDIAN Vetro Cl.20	€ 4,5

- SUCCHI -

€ 4.5
€ 4,5
€ 4,5
€ 4,5

ACQUA

MICROFILTRATA	
Liscia - Gassata	€ 2,5

CARTA DEI VINI

oltre 300 etichette, scopri i produttori meno conosciuti

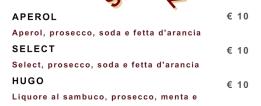


- COCKTAIL -

- I CLASSICI -

AMERICANO	
Vermouth rosso e Bitter Campari con l'aggiunta di	€ 10
soda, servito con ghiaccio e con profumo di	
arancia	€ 10
NEGRONI	
Gin, Vermouth rosso e Bitter Campari	
MARTINI	€ 10
Gin e gocce di vermouth dry raffreddato e servito	
in coppa	€ 10
BOULEVARDIER	
Vermouth rosso Bitter Campari e Whiskey Bourhon	

mouth rosso, Bitter Campari e Whiskey Bour



- GIN TONIC -

Scegli il Gin e la Tonica

BOBBY'S	€ 12
SIPSMITH	€ 12
ELEPHANT	€ 12
PANAREA	€ 12
SCAPEGRACE	€ 14
TANQUERAY TEN	€ 12
SABATINI	€ 12
IRADIER	€ 12
N.3	€ 12
MONKEY 47	€ 14

TONICA

fetta di mela

FEVER TREE INDIAN
SCHWEPPES - SCHWEPPES PREMIUM